



Andrea Trinci, l'arte della tostatura a legna Al «Perché» vara la prima carta dei caffè

*L'artigiano toscano
propone a Roncade
miscela di tutto il mondo*

all'estero, in particolare in Germania e a Londra.

Ora è possibile trovare il caffè di Trinci anche nel ristorante trevigiano, che ha ottenuto l'esclusiva per il Veneto. E ne ha fatto una carta. «La torrefazione a legna è molto impegnativa — racconta Trinci — perché il calo-

re non si può regolare come nelle altre macchine. La particolarità sta nella tostatura, che parte ad alte temperature per poi continuare lentamente con il calore sviluppato dal caffè stesso. Questa lavorazione conferisce un aroma del tutto particolare».

Oltre alle miscele classiche italiane, Trinci lavora il caffè delle Terre Alte di Huehuetenango, in Guatemala. Dal 2005 ha dato vita ad una torrefazione artigianale nel carcere di Torino, con ottimi risultati. Con la stessa macchina produce anche piccole quantità di cacao. Ora sta la-

vorando alla creazione di un presidio Slow Food nella regione messicana di Tabasco per produrre cacao biologico.

Nella carta del «Perché» troviamo la Miscela Perché (Arabica e Robusta 1,50 euro), la Miscela Jawa (2 €), il Kenya - Sky AA (2 €), L'Huehuetenango (2), il Brasile - Bahia Samnbaia (2), l'India - Kaapi Royale (2), il Congo (2), il Togo (2) e il Jamaica Blue Mountain (3,50). «La clientela — dice Francesco Salamon, il direttore — prova e apprezza. Per noi il sistema a cialde è molto pratico». (n.s.)